



CREZCAMOS FELICES, EVITEMOS LA DESNUTRICIÓN



Territorial
Dirección Territorial de **Salud** de Calda

**PLAN DE INTERVENCIONES
COLECTIVAS**

INOCUIDAD ALIMENTARIA COMO FACTOR PROTECTOR DE LAS ENFERMEDADES CARENCIALES Y LA DNT

La inocuidad alimentaria se refiere a las prácticas que garantizan que los alimentos sean seguros para el consumo. Mantener una buena inocuidad alimentaria ayuda a prevenir enfermedades y reduce el riesgo de deficiencias nutricionales (DNT) al asegurar que los alimentos estén libres de contaminantes y patógenos.





CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

1. HIGIENE: LAVADO DE MANOS Y UTENSILIOS ANTES DE PREPARAR ALIMENTOS.
2. ALMACENAMIENTO ADECUADO: CONSERVAR ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE BACTERIAS.
3. COCCIÓN COMPLETA: COCINAR LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS ADECUADAS PARA ELIMINAR PATÓGENOS.
4. EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA: SEPARAR ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCIDOS.

**PROMOVER LA INOCUIDAD ALIMENTARIA ES ESENCIAL
PARA ASEGURAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
PREVENIR ENFERMEDADES CARENCIALES EN LOS NIÑOS.**



¡MUCHAS GRACIAS!

*PLAN DE INTERVENCIONES
COLECTIVAS*